

MaLu's Köstlichkeiten

<http://maluskoestlichkeiten.wordpress.com>



Mexikanische Krokanttorte

für eine Springform mit 18 cm Durchmesser

Teig:

- 2 Eigelbe
- 20 g Zucker (A)
- Abrieb einer Bio Limette (Ich habe eine Zitrone verwendet)
- 1 Prise Salz
- 2 Eiweiße
- 30 g Zucker (B)
- 30 g Mehl
- 10 g Speisestärke
- 15 g gemahlene Mandeln

Den Backofen auf 190 Grad (Ober-Unterhitze) aufheizen. Die Springform mit Backpapier auslegen. Die Eigelbe mit dem

Zucker (A), der Limettenschale und dem Salz schaumig rühren. Das Eiweiß steif schlagen und währenddessen den Zucker (B) hinzufügen. Dann hebt ihr den Eischnee unter die Eigelbmasse. Anschließend siebt das Mehl und die Stärke darüber und hebt beides zusammen mit den gemahlenden Mandeln unter die Eimasse. Den Teig in der Springform glattstreichen und 20-25 min. bei 190 Grad backen. Kurz abkühlen lassen und dann aus der Form nehmen. Dann entweder die Backhaut entfernen oder (wie ich) den Biskuit 'andersherum' auf dem Kuchenteller platzieren.

Tränke:

- Abrieb einer Bio Orange
- Saft einer Orange
- Saft einer Limette (ich: Zitrone)
- 2 El Wasser
- 2 El. Honig (ich: Lavendelhonig)
- 5 - 30 ml brauner Rum (ich: 1 El.)

Alle Zutaten in einem kleinen Topf kurz aufkochen. Einen Moment abkühlen lassen. Den Biskuit mit einem spitzen Messer mehrmals einstechen, dann kann die Flüssigkeit besser einsickern. Nun die Tränke esslöffelweise über den Kuchen geben und ihn gut durchziehen lassen.

Vanillecreme:

- 125 ml Vollmilch
- Mark 1/4 Vanilleschote

- 15 g Zucker (A)
- 1 Eigelb
- 12 g Speisestärke
- 1 Eiweiß
- 25 g Zucker (B)

Die Milch mit der Vanille und dem Zucker (A) in einem Topf aufkochen lassen. Das Eigelb mit dem Stärkemehl verrühren und dieses dann mit zwei Esslöffeln von der heißen Milch glattrühren. Das Eiweiß mit dem Zucker (B) steifschlagen. Die angerührte Eigelbmasse in die heiße Milch rühren und zusammen erneut aufkochen lassen. Den Topf vom Herd ziehen und den Eischnee sofort unter die heiße Vanillecreme heben. Den getränkten Kuchen sogleich mit der noch warmen Creme komplett bestreichen.

Krokant:

- 75 g Zucker
- 75 g Pekannüsse (halbiert)

Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Den Zucker in einem Topf bei mittlerer Hitze golden karamellisieren lassen. Zeitgleich die halbierten Pekannüsse in einer kleinen Pfanne erwärmen. Hat der Zucker die richtige Farbe erlangt rührt ihr die Pekannüsse unter, so dass sie rundherum mit dem Karamell überzogen werden. Danach gleich auf das vorbereitete Backpapier geben und mit einem geölten Löffelrücken glattstreichen. Wenn die Nüsse abgekühlt sind, in einen

Gefrierbeutel füllen und mit einem Nudelholz o. ä. grob zerstoßen.

Die vorbereitete Torte komplett mit dem Pekannusskrokant bestreuen. Dies würde ich aber erst kurz vor dem Servieren machen, da sich das Karamell sonst nach und nach auflöst. Schmecken tut's trotzdem, aber wir möchten ja den Knusperereffekt, oder ;-)?

Quelle: Christian Teubner - "Backen - Die 100 besten Rezepte aus aller Welt"

© *MaLu's Köstlichkeiten*